

# Mittagsmenüs Gasthaus St. Wendelin Wauwil 14.11.2017 – 17.11.2017

## Dienstag, 14.11.2017

Gemischter Salat  
oder  
Karottencremesuppe  
mit Sauerrahm

**Menü 1 CHF 18.00**

Ofenfrischer Käsekuchen (CH)  
mit saftigen Chämibraten (gepökeltes  
Schweinskarree) Bratenjus

**Menü 2 CHF 21.00**

Kalbsgeschnetzeltes Curry (CH)  
im Früchte- Reiring

**Vegetarisch CHF 19.00**

Blätterteigpastetli mit cremigen Gemüse  
dazu Kartoffelkroketten

## Mittwoch, 15.11.2017

Blattsalat mit Kohlraben  
und geraffelten Äpfel  
oder  
Brotsuppe mit frischen Kräutern

**Menü 1 CHF 18.00**

Cannelloni mit Fleischfüllung (CH)  
dazu buntes Gemüse

**Menü 2 CHF 21.00**

Schweinssteak mit Baumnusskruste (CH)  
Bierrahmsauce, Spätzli und Rotkraut

**Vegetarisch CHF 19.00**

Römische Nocken (Griessnocken mit  
Käse im Ofen gebacken)  
auf Tomatensauce und Blattspinat

## Donnerstag, 16.11.2017

Herbstsalat mit gebratenem Speck  
oder  
Rehbouillon  
mit Kräuter- Flädli

**Menü 1 CHF 18.00**

Spaghetti  
mit Kaninchen- Bolognese (HU)  
und Wurzelgemüse

**Menü 2 CHF 21.00**

Kalbsragout Grossmutterart (CH)  
Kartoffelpüree und Gemüse

**Vegetarisch CHF 19.00**

Spinatravioli  
auf Kürbissaucenspiegel

## Freitag, 17.11.2017

Selleriesalat mit Haselnüssen  
oder  
Gemüsecremesuppe  
mit Rahmhaube und Brotwürfeli

**Menü 1 CHF 18.00**

Fleischkäse aus Kalbfleisch (CH)  
mit Kartoffelsalat

**Menü 2 CHF 21.00**

Süsswasserfischterrinen (CH)  
(Zander, Forelle und Saibling)  
Weissweinrahmsauce,  
Mischreis und geschmortem Fenchel

**Vegetarisch CHF 19.00**

Dünne Bandnudeln mit Kräuterpesto  
und glasiertes Gemüse

### Empfehlungen:

Paniertes Schweinsschnitzel (CH) CHF 28.00  
Pommes frites und Gemüse

Hirschpfeffer (CH) CHF 28.00  
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

Gebratene Kalbsleberli (CH) nach Art des Küchenchefs CHF 32.50  
dazu Rösti und Gemüse

### Tagesdessert:

Williamsbirnenkompott mit Mohnparfait CHF 6.50  
warmer Schokoladensauce

Vermicelles mit Meringue und Rahm CHF 6.50